

AZIENDA AGRICOLA CAPRI
DI FRANCO BRUNO PIERLUIGI
STRADA VALLESCURA, 22
14035 GRAZZANO BADOGLIO (AT)



BARBERA D'ASTI PRIMO 2017 DOCG



DENOMINAZIONE

Barbera d'Asti DOCG

TIPO DI UVA

100% barbera.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

L'impianto a giro appoggio è situato su un terreno calcareo con venature argillose. Il sistema di allevamento è a guyot semplice.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

L'uva selezionata, viene vendemmiata a partire dalla fine di settembre fino alla metà di ottobre. Dopo la pigiatura la fermentazione si svolge in serbatoi di acciaio inox a 26-28°C macerando per un periodo di 5/7 giorni, in modo da estrarre più aromi possibili. La fermentazione malolattica segue spontaneamente.

AFFINAMENTO

100% del vino matura in acciaio per 6 mesi su fecce fini, dopodiché viene assemblato ed imbottigliato, dove sosta per altri 6 mesi in cantina prima della sua messa in commercio.

"NOTE DI DEGUSTAZIONE"

Il vino presenta un caratteristico colore rosso scuro dalle tonalità calde e morbide, con aromi di frutta rossa, come ciliegie e fragole. In bocca i sapori fruttati lo rendono piacevole. I suoi tannini dolci lo rendono suadente e molto equilibrato. Buona la sua persistenza gusto-olfattiva. Gradazione alcolica: 14% vol.

"L'ABBINAMENTO IN CUCINA"

Si accompagna agli antipasti all'italiana, ottimo con carni rosse, selvaggina, carni alla brace e formaggi di stagionatura media. Va servito a 17-18°C.

www.tenutacapri.com